



# Beerenkaltschale

## Zutaten für 4 Portionen

- » 1 Vanilleschote
- » 150 g Schmand
- » ½ Bio-Zitrone
- » 1 EL Sahne
- » 100 g Zucker
- » 1 Päckchen Vanillezucker
- » 700 g gemischte Beeren z.B. Himbeeren,  
Stachelbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Schneide die Vanilleschote der Länge nach auf und kratze das Mark heraus.

---
2. Wasche die Zitronenhälfte heiß und trockne sie ab. Schäle die Schale dünn in langen Stücken ab.

---
3. Presse die Zitronenhälfte aus und bringe diese zusammen mit 200 g Zucker und 700 ml Wasser in einem Topf zum Kochen.

---
4. Verlese die Beeren und entferne Blätter, Stiele und beschädigte Beeren. Spüle die Beeren vorsichtig ab.

### Zubereitung

1. Koche die Beeren etwa 5 Minuten lang.

---
2. Lass die Suppe im Topf abkühlen. Fische die Zitronenschale und die Vanilleschote heraus.

---
3. Püriere die Beeren mitsamt der Flüssigkeit und streiche sie durch ein Sieb, um die Kerne zu entfernen. Schmecke die Beerensuppe ab und süße sie eventuell nach.

---
4. Stelle die Suppe für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

---

5. Vermische den Schmand mit der Sahne und dem Vanillezucker sowie dem Vanillemark, und schlage alles kräftig mit einem Schneebesen durch.
- 
6. Verteile die Beerenkaltschale auf feinen Tellern oder in Suppentassen und garniere jedes Gericht mit etwas Schmand.